



## POGGIO AI GINEPRI ROSSO 2014

### TOSCANA IGT

Poggio ai Ginepri – Bolgheri Doc – nasce dalla vinificazione separata di uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot estratti con una pigiatura soffice. Un bel vino, di buona struttura e di superiore concentrazione. Ha un panorama olfattivo ampio e profondo che si apre in modo molto franco e immediato. Struttura intensa, ma anche bella morbidezza e buona pulizia esecutiva.

### COMPOSIZIONE

---

Cabernet Sauvignon 40% Syrah 30% Merlot 20% Petit Verdot 10%

### VINIFICAZIONE

---

Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice tutte le varietà sono state vinificate separatamente la fermentazione e la macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio per circa 15-20 giorni a una temperatura controllata non superiore ai 28° C. Metà del vino è poi stato trasferito in barrique usate da 225 l di rovere francese, dove ha completato la fermentazione malolattica e dove in seguito è avvenuto l'affinamento.

L'altro 50% del vino invece ha svolto l'affinamento nei serbatoi di acciaio inox. Successivamente è stato effettuato l'assemblaggio finale al termine del quale si è proceduto all'imbottigliamento.

## TERROIR

---

Altitudine:	80/100 M. SLM
Esposizione Vigneti:	OVEST
Densità d'impianto:	6500 VITI/HA
Resa per ettaro:	90 QUINTALI UVA/HA

## CLIMA

---

I primi tre mesi del 2014 sono stati caratterizzati da un'elevata piovosità seguita da una primavera secca e soleggiata che ha favorito l'avvio delle fasi vegetative della vite.

Da Giugno fino alla prima metà di Agosto, le temperature sono state inferiori di circa 3 gradi rispetto alla medie del periodo.

L'invaiaitura si è svolta tardi, ma dopo la metà di Agosto le condizioni climatiche sono tornate regolari e il tempo si è mantenuto bello fino a fine Settembre, permettendo alle uve di giungere sane e in perfetta maturazione alla vendemmia, grazie anche al microclima marino e la buona e costante ventilazione che caratterizza i vigneti di Tenuta Argentiera.